

Spargelzeit

Bis Johanni nicht vergessen sieben Wochen Spargel essen

Schrobenhausener Spargel, seit langem eine bayrische Spezialität, gibt es im großräumigen Feldanbau seit 1913. Heute nutzen an die 600 Spargelanbauer die sandigen Böden um Schrobenhausen bis in die Hallertau für die Erzeugung dieses königlichen Gemüses. Tertiärsand bietet die besten Voraussetzungen Spargel, um ausgezeichneten Geschmack hervorzubringen. Er verleiht den kräftigen, etwas nussartigen Geschmack, der von vielen Gourmets seine besondere Wertschätzung erfährt

Alle unsere Gerichte sind mit frischem Spargel vom Spargelhof Wagner aus Schrobenhausen

Spargel mit kalten Beilagen:

<i>Spargel mit rohem Schwarzwälder Schinken</i>	18,90 €
<i>Spargel mit gekochtem Tiroler Schinken</i>	18,90 €
<i>Bunter Salatteller mit eingelegtem Spargel und Himbeerdressing</i>	14,50 €

Spargel mit warmen Beilagen

<i>Spargel 300g</i>	16,50 €
<i>Spargel mit Rinderlende vom Lavasteingrill (180g) und Kartoffeln vom Bauer aus der Region Grasbrunn</i>	29,50 €
<i>Spargel mit kleinem Kalbsschnitzel</i>	24,50 €
<i>Spargel mit Filet vom Kabeljau</i>	24,50 €

Zu allen warmen und kalten Spargelgerichten reichen wir Ihnen wahlweise Sauce Hollandaise oder Nussbutter und Kartoffeln

Empfehlung des Küchenchefs :

<i>Gegrillter Spargel mit Parmesan und gegrillten Garnelen und Kartoffeln</i>	22,50 €
<i>Gegrillter Spargel mit Parmesan gratiniert und gebratenen neuen Kartoffeln</i>	17,50 €